Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

GB **PL**

English, 1 Polski, 15

K3G5.A/U
K3G51.A/U
K3G510.A/U
K3G55.A/U
K3G56.A/U
K3M5.A/U
K3G66/U
K3G5 S. A/U
K3G51 S. A/U
K3G510 S. A/U
K3G55 S. A/U
K3G56 S. A/U
K3M5 S. A/U
K3G66 S. /U

Contents

Installation, 2-5
Positioning and levelling
Electrical connection
Gas connection
Adapting to different types of gas
Table of burner and nozzle specifications
Table of characteristics

Description of the appliance, 6
Overall view
Control panel

Start-up and use, 7-12
Using the hob
Using the oven
Cooking modes
Practical advice on using the electric hotplates
Practical cooking advice
Electronic timer
Planning cooking with the electronic programmer
Oven cooking advice table

Precautions and tips, 13
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 14
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Gas tap maintenance
Assistance

INDESIT

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

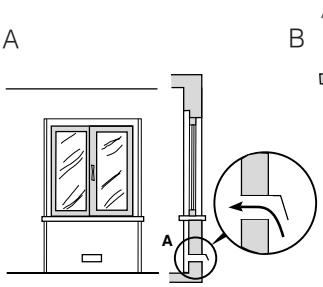
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

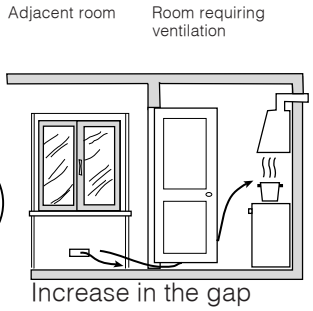
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m^3/h per kW of installed power).
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm^2 and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*).
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm^2 - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device.
When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



Ventilation opening for comburent air

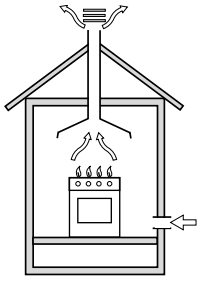


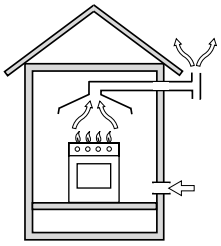
Increase in the gap between the door and the flooring

! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).


Fumes channelled straight outside


Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

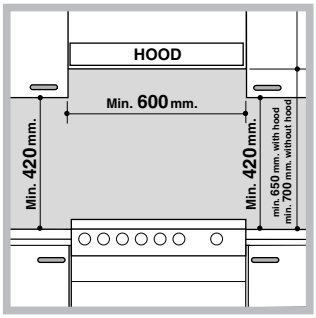
! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.
LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

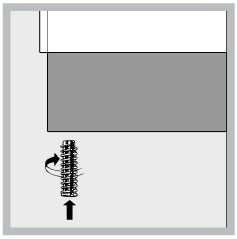
! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:
- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

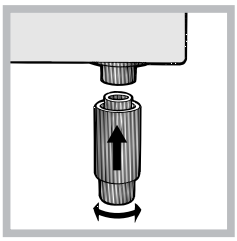


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (*see figure*).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (*see figure*).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case *see below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (*see below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:
- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.

- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.
To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the tightness of the connection

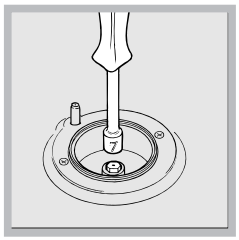
When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:
1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

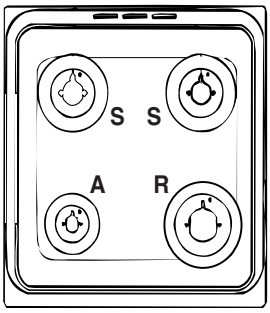
! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

Table of burner and nozzle specifications

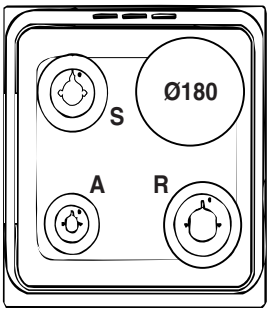
Table 1			G30 (GPB-B)				G20 (GZ50)			G2.350 (GZ35)		
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduc.	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large)(R)	100	0,70	3,40	41	87	247	3,00	128	286	3,00	158	397
Semi Fast (Medium) (S)	75	0,40	2,20	30	70	160	1,90	104	181	1,90	143	251
Auxiliary (Small) (A)	51	0,40	1,30	30	52	95	1,00	76	95	1,00	106	132
Supply Pressures	Minimum (mbar) Nominal (mbar) Maximum (mbar)		29 37 44				16 20 25			10 13 16		

* A 15°C e 1013 mbar-dry gas

G2.350 (GZ35) p.c.s. 27.20 MJ/m³
G20 (GZ50) p.c.s. 37,78 MJ/m³
G30 (GPB-B) p.c.s. 49,47 MJ/Kg



K3G5.A/U
K3G66 S. /U
K3G51.A/U
K3G510.A/U
K3G55.A/U
K3G56.A/U
K3G66/U
K3G5 S. A/U
K3G51 S. A/U
K3G510 S. A/U
K3G55 S. A/U
K3G56 S. A/U



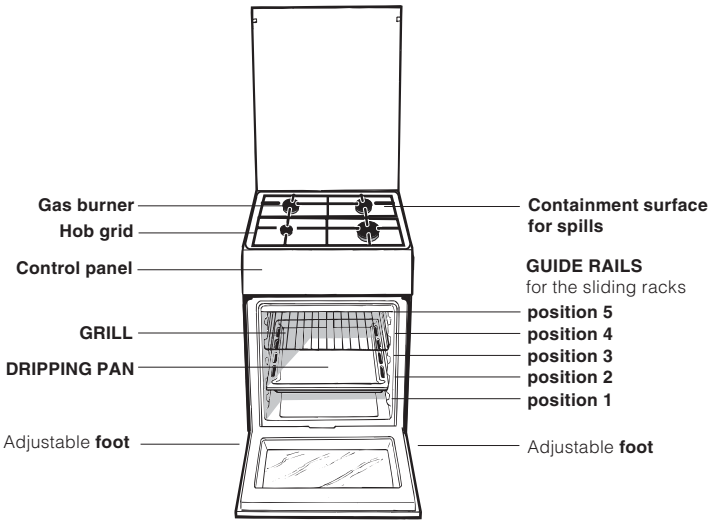
K3M5.A/U
K3M5 S. A/U

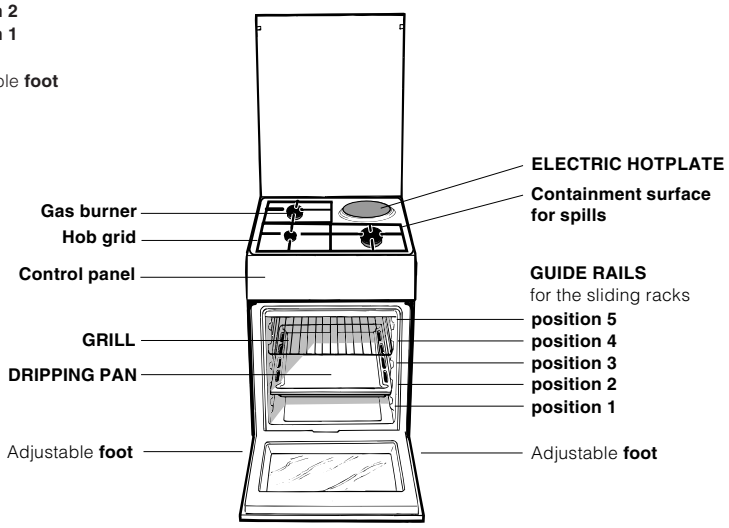
TABLE OF CHARACTERISTSICS	
Dimensions (with drawn guide rails)	width 39 cm height 34 cm depth 41 cm
Volume (with drawn guide rails)	54 l
Dimensions (with wire guide rails)	width 38 cm height 34 cm depth 41 cm
Volume (with wire guide rails)	53 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm height 23 cm depth 44 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection; —— —— Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking
	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 2009/142 of 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Description of the appliance

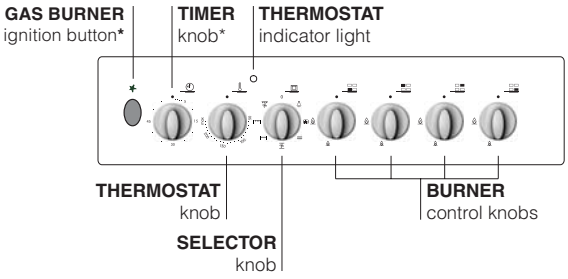
GB

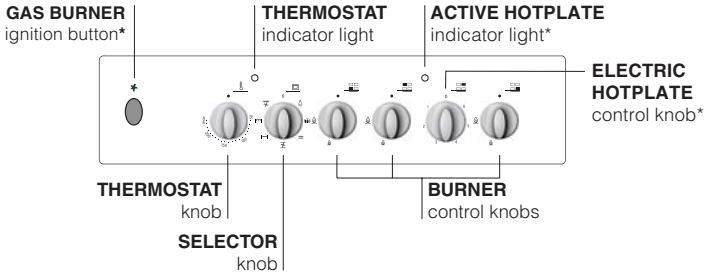
Overall view

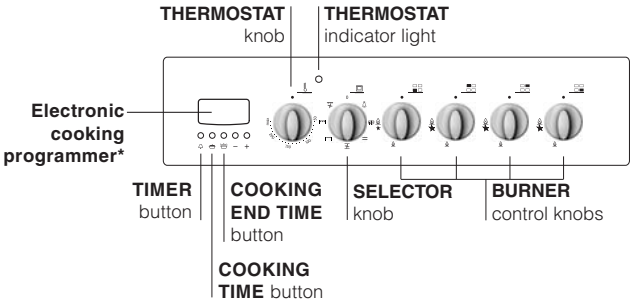


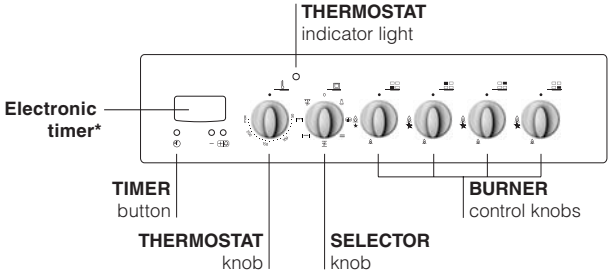


Control panel









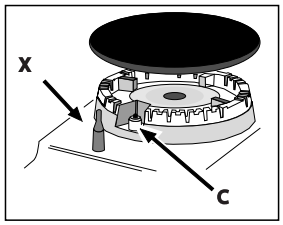
* Only available in certain models.

GB

Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.
To light one of the burners on the hob:
1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting.
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting, the maximum setting or any position in between the two.



If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (*C*), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.
f the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position •.

Electric hotplates

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to any of the six different positions:

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light is illuminated.

Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Should the appliance be equipped with an electronic programmer*, to use the electric oven, just press buttons and at the same time (the symbol will appear on the display) before selecting the desired cooking function.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.
A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (*see Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:
- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.

* Only available in certain models.

- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than “0”. It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Timer*

To activate the Timer proceed as follows:
1. Turn the TIMER knob in a clockwise direction for almost one complete revolution to set the buzzer.
2. Turn the TIMER knob in an anticlockwise direction to set the desired length of time.

Cooking modes

BAKING mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.
This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....

CONVECTION mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking.
When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

FAN ASSISTED mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack”.
This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance.
Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.
Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

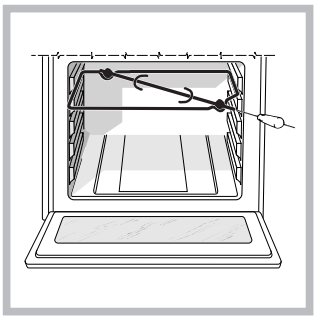
TOP OVEN mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
The top heating element comes on.
This mode can be used to brown food at the end of cooking.

GRILL mode
Temperature: any temperature between 50°C and Max.
The top heating element and the turnspit come on.
The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...
Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit.
Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph..

FAN ASSISTED GRILL mode
Temperature: any temperature between 50°C and 200°C.
The top central heating element and the fan come on.
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.
This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, tuna, grouper, stuffed cuttlefish etc.

! The TOP OVEN, GRILL and FAN ASSISTED GRILL cooking modes must be performed with the oven door shut.

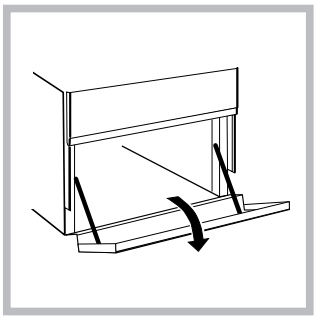
! When using the TOP OVEN and GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the FAN ASSISTED GRILL cooking mode, place the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.



Rotisserie*

To activate the rotisserie function (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 4 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Activate the rotisserie by selecting with the SELECTOR knob.

Lower oven compartment



There is a compartment underneath the oven that may be used to storeoven accessories or deep dishes. To open the door pull it downwards (*see figure*).

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

* Only available in certain models.

GB

Practical cooking advice

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSITED mode, as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (*see Oven cooking advice table*) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

Electronic timer*

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.
! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.

Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: **0:00**

- Press button and then buttons **-** and **+** to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.

Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

* Only available in certain models.

Timer feature

This function may be accessed by pressing the button, after which the display will show the symbol . Every time the + button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours. Pressing the - button reduces the time.
After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the button, and the symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

Cancelling a time that has already been set

Press the - button until the display shows **0:00.**

Adjusting the buzzer volume

After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Planning cooking with the electronic programmer*

Setting the clock
After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:

1. Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the + and - buttons. The + button advances the hours and the - button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Setting the timer
The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.
To set the timer proceed as follows:

1. press the TIMER button . The display shows:

0:30.

2. Press the + and - buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.

10:00

4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the + and - buttons). The symbol will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.

Adjusting the volume of the buzzer
After selecting and confirming the clock settings, use the - button to adjust the volume of the alarm buzzer.

Setting the cooking time with a delayed start
First decide which cooking mode you wish to use and set a suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.
At this point it is possible to set the cooking time:

1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the + and - buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:

0:30

3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol and the letter A (AUTO).
Next the desired cooking end time must be set:

4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the + and - buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:

13:00

6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).

10:00

At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

Setting the cooking time with an immediate start
Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME and END COOKING TIME buttons simultaneously.

! The symbol will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button , and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button .
When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the + and - buttons.

Cancelling a previously set cooking programme
Press the COOKING TIME button and the COOKING END TIME simultaneously.

Correcting or cancelling previously set data
The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the + or - button.
When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa.
If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

Oven cooking advice table

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (minutes)
Baking	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
Convection	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Fan assisted	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken + potatoes Mackerel	1	2-4	10	180	60-75
		1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top Oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	n.° 4	4	5	Max	2-3
Fan assisted grill	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35

! cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards.
The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.

- Always keep the oven door closed when using the GRILL and FAN-ASSISTED GRILL mode cooking. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).

- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

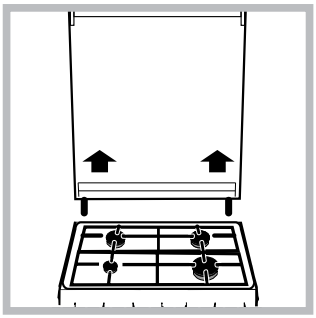
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- For hobs with electronic ignition, the terminal part of the electronic lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

The cover*



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products. It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier.

Open the cover fully and pull it upwards (*see figure*).

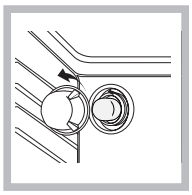
! Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

! Remove any liquid from the lid before opening it.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Assistance

Please have the following information to hand:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

***** Only available in certain models.

Instrukcja obsługi

Kuchnia z piekarnikiem

PL

GB English, 1

PL **Polski, 15**

Instalacja 16-19
Ustawienie
Podłączenie do instalacji elektrycznej
Podłączenie gazu do kuchni
Dostosowanie kuchni do innych rodzajów gazów
Dane techniczne
Parametry dysz i palników

Opis kuchni 20
Ogólny widok
Panel kontrolny

Uruchomienie i obsługa kuchni 21-26
Obsługa płyty gazowej
Obsługa piekarnika
Programy pieczenia
Wskazówki dotyczące korzystania
z elektrycznej płyty grzewczej
Wskazówki dotyczące pieczenia
Elektroniczny programator
Programowanie pieczenia
Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Środki ostrożności i porady 27
Ogólne informacje o bezpieczeństwie
Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych
Oszczędność energii i ochrona środowiska

Konserwacja i czyszczenie 28
Wyłączenie urządzenia
Czyszczenie
Wymiana żarówki
Smarowanie zaworów gazu
Serwis

K3G5.A/U
K3G51.A/U
K3G510.A/U
K3G55.A/U
K3G56.A/U
K3M5.A/U
K3G66/U

K3G5S. A/U
K3G51S. A/U
K3G510S. A/U
K3G55S. A/U
K3G56 S. A/U
K3M5S. A/U
K3G66 S /U

Instalacja

PL

! Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z podręcznikiem użytkownika. Zawiera on ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji kuchenki. Podręcznik należy zachować do późniejszego użytku.

! Instrukcję należy zachować na przyszłość. Instrukcja musi być dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.

! Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i doświadczonego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

! Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu kuchenki od zasilania.

Wentylacja pomieszczenia

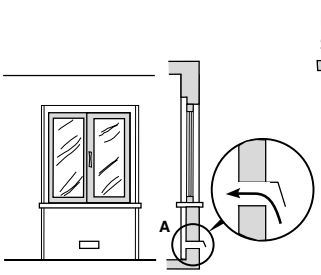
Wymagania dla pomieszczeń kuchennych

Przed przystąpieniem do instalowania kuchni gazowej w pomieszczeniu kuchennym itp., należy upewnić się, czy spełnia ono stawiane mu wymagania. Podstawa prawna, w oparciu, o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania w nim kuchni gazowej, jest Rozporządzenie Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, będące aktem wykonawczym do Prawa budowlanego (Dz.U. nr 75 z dnia 16-12-2002 poz. 690).

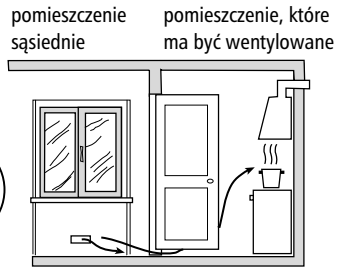
Ważne: niniejsze urządzenie może być instalowane i wykorzystywane wyłącznie w pomieszczeniach z trwałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi przepisami

Pomieszczenie powinno umożliwiać dopływ powietrza, które niezbędne jest do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż 2 m^3/h na jeden kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz przez kanał o przekroju, co najmniej 100 cm^2, którego konstrukcja musi uniemożliwiać przypadkowe zablokowanie (Rysunek A). Otwór ten należy powiększyć o 100%, jeżeli instalacja kominowa nie została wyposażona w urządzenie bezpieczeństwa, wykrywające ogień. Ewentualnie dopływ powietrza może odbywać się pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz, spełniające wymagania dla kanałów opisane powyżej. Wszystko to przy założeniu, że sąsiednie pomieszczenia nie są pomieszczeniami wspólnymi, sypialniami ani nie występuje w nich zagrożenie pożarowe (Rysunek B).

! Jeśli kuchnia jest wykorzystywana intensywnie I długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.



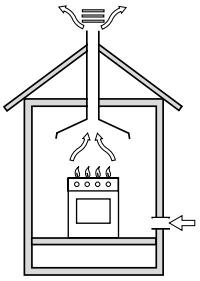
Rysunek A
Przykłady otworów wentylacyjnych



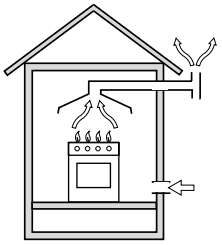
Rysunek B
Powiększenie szczeliny wentylacyjnej pomiędzy oknem i podłogą

Odprowadzanie spalin

Pomieszczenie, w którym ma być zainstalowana kuchnia powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstające podczas spalania. Instalacja ta powinna składać się z okapu lub wentylatora elektrycznego, który włącza się automatycznie za każdym razem, gdy uruchamiana jest kuchnia.



komin lub rozgałęziony kanał dymowy



bezpośrednio na zewnątrz (w przypadku kuchenek)

! Gaz płynny jest cięższy od powietrza i w związku z tym ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pokoje, w których zainstalowano butle z gazem płynnym, powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostawanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego samego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani instalowane, ani przechowywane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (piwnice, itp.). Dobrą praktyką jest przechowywanie w pomieszczeniu kuchennym jedynie tego zbiornika, który jest aktualnie wykorzystywany, pod warunkiem, że nie znajduje się on zbyt blisko źródeł ciepła (piecyki, kominki, piekarniki, itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu zbiornika powyżej 50°C.

Ustawianie i poziomowanie kuchni

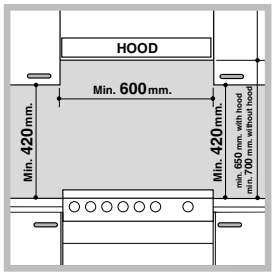
Kuchnia gazowa pod względem ochrony przed przegrzaniem otaczających powierzchni jest przyrządem klasy X i jako taka może być zabudowana w ciągu meblowym tylko do wysokości płyty roboczej tj. 850 mm od posadzki. Zabudowa powyżej tego poziomu jest zabroniona.

Uwaga: Kuchnia w klasie X nie może być zabudowana wysokim meblem. Jednak w każdym przypadku meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz klej do jej przyklejenia odporny na temperaturę 100°C. Niespełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenia okładziny. Jeżeli nie mamy pewności, co do odporności termicznej mebli, kuchnię należy zabudować meblami zachowując odstęp ok. 2 cm.

! Ściana znajdująca się za kuchnią powinna być uodporniona na wysokie temperatury. Podczas korzystania z kuchni, jej tylna ściana może rozgrzać się do temperatury około 90°C.

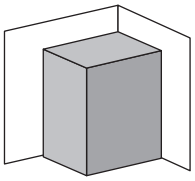
Właściwa instalacja kuchni wymaga uwzględnienia poniższych kwestii:

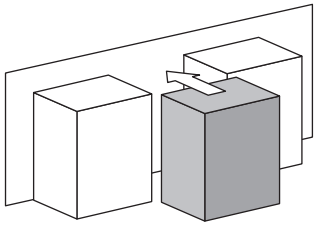
- Kuchnię można zainstalować w kuchni, kuchnio-jadalni lub pokoju spełniającym warunki techniczne wynikające z przytoczonych przepisów; nie wolno jej instalować w łazience ani w pomieszczeniu z prysznicem.
- Meble znajdujące się obok kuchni, które wystają powyżej powierzchni kuchni, powinny znajdować się w odległości, co najmniej 200 mm od krawędzi płyty z palnikami.



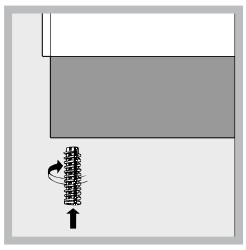
- Szafki sąsiadujące z okapem powinny znajdować się w odległości, co najmniej 420 mm od powierzchni kuchni. Minimalna odległość nad poziomem palników, w jakiej mogą być mocowane elementy umeblowania kuchni wykonane z materiałów niezabezpieczonych termicznie wynosi 700 mm.
- Nie stosować zasłon z tyłu kuchni i w odległości nie mniejszej niż 200 mm od jej boków.
- Okapy należy montować zgodnie z instrukcjami podanymi w dołączonych do nich instrukcjach obsługi, ale nie niżej niż 650 mm.

Kuchnia ma następującą techniczną specyfikację:
Kat. II2ELs3B/P

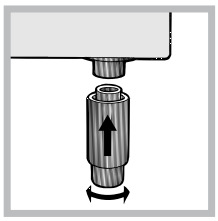

Klasa 1


Klasa 2 podklasa 1

Poziomowanie kuchni



Kuchenka wyposażona jest w nóżki o zmiennej wysokości umożliwiające odpowiednie wypoziomowanie urządzania. Jeśli jest to konieczne należy wkręcić lub wykręcić nóżki znajdujące się w narożnikach podstawy kuchenki aż do uzyskania właściwego wypoziomowania.



Montaż nóżek (niektóre modele)
Przyrząd do montowania nóżek w podstawie kuchni

Podłączenie do instalacji elektrycznej

Kuchenki, które wyposażone są w trójbiegunowy kabel zasilający przystosowane są do zasilania prądem zmiennym o parametrach podanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej we wnęce pod piekarnikiem).
Uwaga: Do zasilania kuchni nie należy stosować transformatorów, przejściówek ani bocznika, gdyż mogą się one nadmiernie nagrzewać lub zapalić.

Na kablu zasilającym należy zamontować standardową wtyczkę, odpowiadającą maksymalnemu obciążeniu, które podano na tabliczce znamionowej. Ewentualnie, podłączyć urządzenie bezpośrednio do instalacji elektrycznej. W tym przypadku należy dodatkowo zamontować jednobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków, co najmniej 3 mm i odpowiadający obowiązującym przepisom bezpieczeństwa (przewód uziemiający nie może być rozłączany przez wyłącznik). Wyłącznik ten będzie odcinał kuchenkę od zasilania. Kabel zasilający powinien być ułożony w taki sposób, aby temperatura w żadnym punkcie jego powierzchni nie mogła przekroczyć temperatury pokojowej powiększonej o 50°C.

Przed wykonaniem połączenia należy sprawdzić czy:

- Urządzenie posiada obwód ochronny i wtyczkę zgodną z obowiązującymi przepisami.
- Bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchenki.
- Instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych standardów i przepisów.

! Wtyczka lub wyłącznik sieciowy muszą być łatwo dostępne po zainstalowaniu kuchenki.
! Przewód zasilający nie może być zagięty lub przygnieciony.
! Przewód zasilający musi być regularnie sprawdzany i w razie usterki wymieniony przez autoryzowanego technika.
! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z niewłaściwego zainstalowania urządzenia.

Podłączenie gazu do kuchni

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Podłączyć kuchnię do butli gazowej lub rury instalacji gazowej, przestrzegając obowiązujących przepisów, wyłącznie po uprzednim ustaleniu, czy kuchnia może być zasilana gazem występującym w danej instalacji. Jeśli jest inaczej, należy wy-

konać zalecania podane w części „Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów". Niektóre modele kuchenki umożliwiają podłączenie instalacji gazowej z lewej lub prawej strony kuchenki – aby zmienić stronę zasilania należy zamienić położenie uchwytu węża i korka zamykającego oraz wymienić uszczelkę (dołączoną do kuchni). W przypadku podłączenia do butli z gazem płynnym należy zastosować regulator ciśnienia, spełniający obowiązujące przepisy.

Ważne: należy sprawdzić czy ciśnienie gazu w instalacji zgodne jest z zaleceniami podanymi w tabeli 1 zatytułowanej „Parametry dysz i palników". Zapewni to bezpieczną pracę kuchni, właściwe zużycie gazu oraz przedłuży czas bezawaryjnej pracy kuchni.

Podłączenie do sztywnej instalacji rurowej (miedzianej lub stalowej)

Podłączenie do instalacji gazowej powinno być wykonane w taki sposób, który nie wywołuje naprężeń w żadnym punkcie instalacji ani na żadnej części urządzenia.
Urządzenie wyposażone jest w regulowaną złączkę w kształcie litery "L" oraz uszczelkę, które umożliwiają podłączenie do instalacji gazowej. Jeżeli zajdzie potrzeba przekręcenia złączki to wymagana będzie również wymiana uszczelki (dołączonej do urządzenia).
Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to męski cylinder z gwintem 1/2.

Podłączenie do elastycznego przewodu metalowego

Złącze doprowadzające gaz do kuchenki to złącze męskie z gwintem 1/2 do rur gazowych o przekroju okrągłym. Do podłączenia należy stosować wyłącznie rury i uszczelki odpowiadające aktualnie obowiązującym normom. Maksymalna długość przewodu elastycznego nie może przekraczać 2000 mm. Po wykonaniu połączenia należy sprawdzić czy elastyczny przewód metalowy nie styka się z żadnymi częściami ruchomymi ani czy nie jest niczym przyciśnięty.

Podłączenie wężem elastycznym

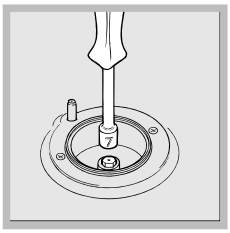
Kuchnię gazową podłączamy wężem elastycznym tylko w przypadku zasilania gazem płynnym z butli gazowej. Do podłączenia należy zastosować wąż gazowy odpowiadający wymaganiom określonym przez krajowe normy. Jeśli kuchenka zasilana jest gazem płynnym należy zastosować regulatory ciśnienia, które spełniają krajowe przepisy techniczne. Wewnętrzna średnica węża powinna wynosić:
• 8 mm, w przypadku zasilania gazem płynnym
Sprawdzić czy wąż jest ściśle dopasowany na obu końcach. Do zamocowania węża użyć standardowych zacisków, Głównymi postanowienia obowiązujących norm technicznych przewidują, że:
• wąż nie powinien w żadnym punkcie stykać się z „gorącymi" elementami kuchenki;
• wąż nie powinien być dłuższy niż 1,5 metra
• wąż nie powinien być w żadnym miejscu zgięty ani naciągnięty, na całej swojej długości nie powinien również posiadać ciasnych zakrętów ani zwężeń
• na całej swojej długości wąż powinien być dostępny, tak, aby możliwa była kontrola jego zużycia
• w przypadku wykrycia nieszczelności wąż powinien być całkowicie wymieniony; naprawianie nieszczelnego węża jest zabronione

Sprawdzanie szczelności

Ważne: Po zakończeniu instalacji kuchenki należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń stosując do tego wodę z mydłem. Do sprawdzania szczelności nie wolno w żadnym wypadku stosować ognia!

Dostosowywanie kuchenki do różnych rodzajów gazów

Aby dostosować kuchenkę do gazu innego rodzaju, niż rodzaj, dla którego zaprojektowano kuchenkę (patrz naklejka na spodzie kuchenki lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników, zgodnie z poniższą procedurą:
1. Zdemontować kratę podpierającą garnki i wysunąć palniki z kuchenki



2. Za pomocą klucza nasadowego 7mm odkręcić dysze i wymienić je na nowe dysze, odpowiednie do gazu danego typu (patrz Tabela 1, „Parametry dysz i palników").
3. Ponownie zmontować razem części, wykonując wyżej opisane czynności w odwrotnej kolejności

Regulacja dopływu powietrza do palnika

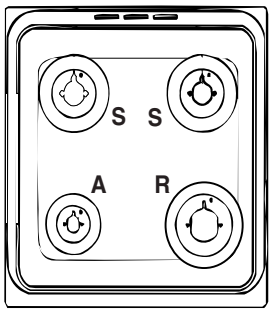
Palniki nie wymagają takiej regulacji.
Regulacja minimalnej wielkości płomienia
1. Ustawić zawór gazu w położeniu najmniejszego płomienia
2. Zdemontować pokrętło i przekręcić śrubę regulacyjną (znajdującą się bądź po jednej ze stron trzonka lub w jego środku). Przekręcić śrubę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do położenia, w którym płomień będzie mały i stabilny.
3. Sprawdzić czy płomień nie gaśnie podczas szybkiego kręcenia zaworem
4. W przypadku niewłaściwego działania kuchenek wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termoelement) przy ustawieniu najmniejszego płomienia, należy zwiększyć wielkość płomienia za pomocą śruby.

! W przypadku zasilania gazem płynnym, śruba regulacyjna powinna być całkowicie wkręcona do samego końca.
! Po zakończonej regulacji, należy zmienić nalepkę z opisem rodzaju gazu, do jakiego kuchnia jest przystosowana.
! Jeśli ciśnienie gazu w instalacji różni się od wartości, podanych w niniejszej instrukcji, należy zastosować regulator ciśnienia.

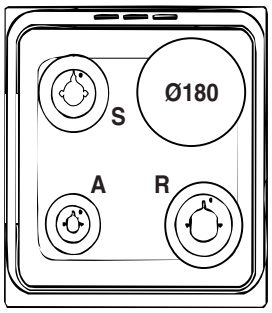
Parametry dysz i palników

Palnik	Średnica (mm)	Gaz naturalny: Moc termiczna (p.c.i*) Min.	Gaz naturalny: Moc termiczna (p.c.i*) Nominalna	Gaz naturalny: G20 (GZ50) Dysza 1/100 (mm)	Gaz naturalny: G20 (GZ50) Przepływ* l/h	Gaz naturalny: G2.350 (GZ350) Dysza 1/100 (mm)	Gaz naturalny: G2.350 (GZ350) Przepływ* l/h	Gaz płynny: Moc termiczna (p.c.i*) Nominalna	Gaz płynny: G30 (GPB) Dysza 1/100 (mm)	Gaz płynny: G30 (GPB) Przepływ* g/h
Szybki (duży – **R**)	100	0,70	3,00	128	286	158	397	3,40	87	247
Średniej prędkości (średni – **S**)	75	0,40	1,90	104	181	143	251	2,20	70	160
Pomocniczy (mały) (**A**)	51	0,40	1,00	76	95	106	132	1,30	52	95
Ciśnienie gazu	Minimalne Nominalne (mbar) Maksymalne			16 20 25		10 13 16		29 37 44		

* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar
G20 (GZ 50) p.c.i. 37,78 Mj/m^3
GZ350 (GZ35) p.c.i. 27,20 Mj/m^3
G30 (GPB) p.c.i. 49,47 MJ/kg



K3G5.A/U
K3G51.A/U
K3G510.A/U
K3G55.A/U
K3G56.A/U
K3G66/U
K3G5 S. A/U
K3G51S. A/U
K3G510 S. A/U
K3G55S. A/U
K3G56 S. A/U
K3G66 S /U



K3M5 A/U
K3M5 S. A/U

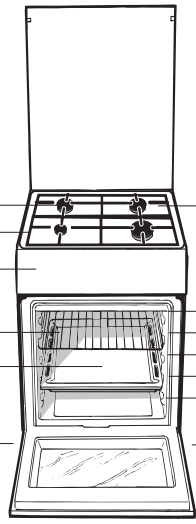
UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy. *Dotyczy tylko modeli ze szklana pokrywa.

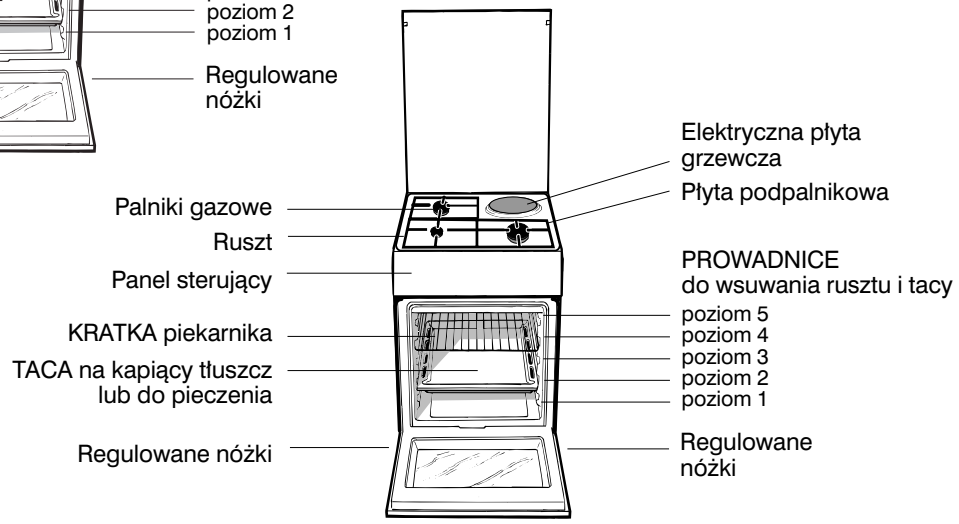
DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika	szerokość 44 cm wysokość 34 cm głębokość 38 cm
Pojemność piekarnika	54 litry
Szuflada/ schowek kuchni	szerokość 42 cm wysokość 23 cm głębokość 44 cm
Palniki	Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej, znajdującej się na: – wewnętrznej stronie drzwiczek schowka; – wewnętrznej stronie lewego boku kuchni widoczna po wysunięciu szuflady.
Napięcie i częstotliwość zasilania	Zobacz tabliczkę znamionową
Etykieta energetyczna	Etykieta energetyczna jest zgodna z Dyrektywą UE 2002/40/CE (norma EN 50304). Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja Tryb konwencjonalny Deklarowana klasa energochłonności podana dla trybu dynamicznego – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja „Pieczenie ciast”
CE Dyrektywy unijne: 2006/95/EC z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, 2009/142/EC z dnia 30/11/09 (gaz) z późniejszymi zmianami, - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami, - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)	

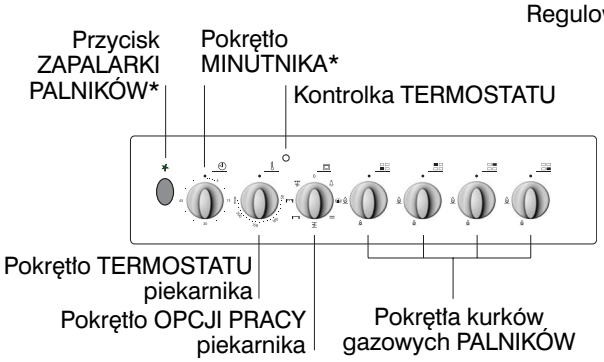
Opis kuchni

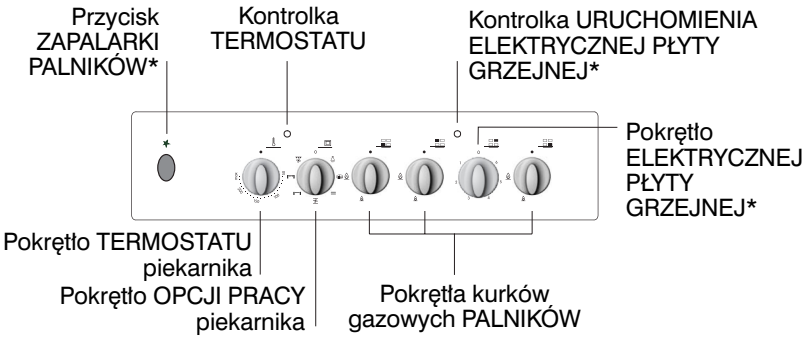
PL

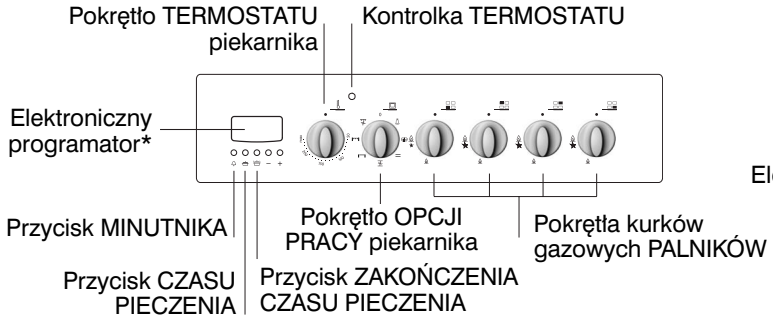
Ogólny widok

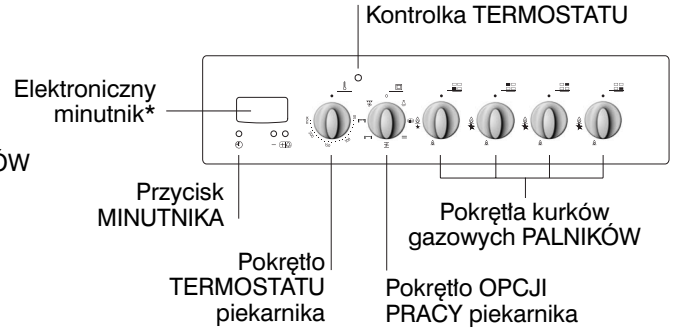












* Dostępne w niektórych modelach.

Uruchomienie i obsługa kuchni

PL

Pokrętła oznaczone są symbolami określającymi przyporządkowanie palników gazowych lub płytek elektrycznych (o ile urządzenie jest w nie wyposażone).

Palnik gazowe

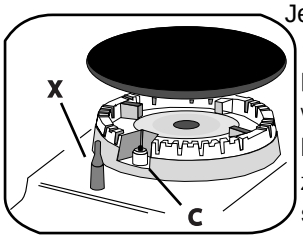
Palniki te różnią się pod względem wymiarów i mocy. Do przygotowywania posiłku należy użyć palnika o wymiarze najbardziej zbliżonym do rozmiarów stosowanego garnka.

Aby włączyć palnik należy:

1. Zbliżyć zapaloną zapałkę lub zapalniczkę do palnika.
2. Całkowicie wcisnąć pokrętło i przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara – w położenie oznaczone symbolem dużego płomienia .
3. Ustawić żądaną moc palnika przez ustawienie pokrętła we właściwej pozycji.

Dostępne są następujące położenia:

- – pozycja wyłączona
- – położenie maksymalne
- – położenie minimalne



Je zeli kuchenka wyposa ona jest w elektryczną zapalarkę(C), to żeby zapalić palnik w takiej kuchence należy wcisnąć do końca odpowiednie pokrętło i przekręcić je w położenie dużego płomienia przytrzymując je wciśnięte aż do zapalenia się gazu.

W modelach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (X) należy przytrzymać pokrętło wciśnięte przez około 3-7sekund, do momentu aż czujnik urządzenia zabezpieczającego nagrzeje się i zacznie podtrzymywać płomień.

! Ostrożnie: Jeżeli palnik przypadkowo zgaśnie należy, korzystając z pokrętła, zakręcić dopływ gazu. Przed przystąpieniem do ponownego zapalania gazu należy odczekać, co najmniej jedną minutę.
Aby wyłączyć palnik, należy przekręcić pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, do końcowego położenia (pokrętło należy zostawić w położeniu, oznaczonym symbolem ●).

Elektryczna płyta grzewcza

Uruchamiana jest przez obrócenie, zgodnie i przeciwnie do ruchu wskazówek, odpowiedniego pokrętła i ustawienie na jednej z sześciu pozycji.

Pozycja	Poziom energii
0	Wyłączony
1	Niski
2-5	Średni
6	Wysoki

Ustawienie pokrętła w pozycji innej niż „0” zapala się kontrolka URUCHOMIENIA ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ.

Praktyczne porady dotyczące korzystania z palników

Poniższe wskazówki umożliwią Państwu uzyskanie najlepszych rezultatów w użytkowaniu kuchenki:

- Na każdym z palników należy stawiać garnki i naczynia o rozmiarach odpowiednich do rozmiaru palnika (patrz tabela). Dzięki temu płomień podgrzewał będzie jedynie dno naczynia i nie będzie opalał jego boków;
- Należy zawsze stosować garnki o płaskich dnach, i przykrywać je pokrywkami;
- Gdy zawartość naczynia zacznie się gotować należy zmniejszyć płomień przekręcając pokrętło w położenie „niski płomień”.

Palnik	º średnica naczyń (cm)
Szybki (R)	24 – 26
Pół-szybki (S)	16 – 20
Pomocniczy (A)	10 – 14

UWAGA: W niektórych modelach występuje redukcyjna podstawka. Może ona być stosowana jedynie na palniku pomocniczym A dla garnków o średnicy mniejszej niż 12 cm.

Korzystanie z piekarnika

! Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.
! Przed uruchomieniem kuchni należy usunąć folię zabezpieczającą boczne ścianki urządzenia.
! Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na rożnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki.
! Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika.
! W kuchni wyposażonej w elektroniczny programator przed uruchomieniem piekarnika należ najpierw jednocześnie wcisnąć przyciski i (na wyświetlaczu pojawi się symbol)

1. Pokrętłem OPCJI PRACY piekarnika wybrać program pieczenia.
2. Pokrętłem TERMOSTATU ustawić temperaturę pieczenia. (zobacz tabelę z Poradnikiem pieczenia)

W trakcie pieczenia możliwe jest:

- Zmiana programu pieczenia przez obrócenie pokrętłem OPCJI PRACY piekarnika.
- Zmiana temperatury pieczenia przez obrócenie pokrętłem TERMOSTATU.
- Wyłączenie pieczenia przez ustawienie pokrętła OPCJI PRACY piekarnika w pozycji „0”.

! Pieczenie musi odbywać się na KRATCE.

Kontrolka pracy TERMOSTATU

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętłem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury, kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

Oświetlenie piekarnika

Po ustawieniu pokrętła OPCJI PRACY piekarnika w dowolnym położeniu, poza położeniem „0", zapali się oświetlenie piekarnika. Ustawienie pokrętła na symbolu [symbol-żarówka] umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzejących. Podczas pieczenia oświetlenie piekarnika cały czas jest włączone, żeby przypominać nam o pracy urządzenia.

Minutnik

Uruchomienie minutnika odbywa się przez:

1. Przekręcenie pokrętła MINUTNIKA o pełen obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara ↻ .
2. Cofnięcie pokrętła ↻ ustawiając je na żądany czas, podany w minutach na panelu.

Programy pieczenia

PIECZENIE CIASTA

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.
W tej funkcji zaczyna działać termoobieg i wszystkie elementy zapewniające delikatne ciepło głównie od dołu. Ta funkcja jest przeznaczona do gotowania delikatnych potraw, w szczególności ciast, które muszą wyrosnąć, co ułatwia podgrzewanie od spodu.
Praktyczne rady:

- przed włożeniem potrawy piekarnik musi być rozgrzany
- nie wolno piec więcej niż jedną brytfannę
- potrawy należy ustawiać na kratce piekarnika
- kratkę należy wsunąć w pozycję nr 3
- nie otwierać drzwi piekarnika w trakcie pieczenia

TRYB KONWENCJONALNY

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.
Gdy pokrętło jest na tej pozycji zapala się lampka i włączają dwa elementy grzejne piekarnika – dolny i górny. Ciepło rozchodzi się równomiernie od dołu i z góry. Jest to funkcja zalecana do potraw z wołowiny i cielęciny wymagających powolnego przygotowani z ciągłym uzupełnianiem płynów. Jest to również świetny system do pieczenia ciasteczek, herbatników itp.. Przy włączonym dolnym i górnym grzejniku należy używać tylko jednej blachy lub rusztu, gdyż na kilku powierzchniach temperatura rozchodzi się w niewłaściwy sposób. Jeśli potrawa wymaga silniejszego ogrzewania od dołu lub z góry należy wybrać niższy lub wyższy poziom.

PIEKARNIK Z NAWIEWEM

Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i Max.
W trybie piekarnika z nawiewem wymuszana jest cyrkulacja gorącego powietrza. Ruch powietrza wokół potrawy wywoływany jest przez wentylator znajdujący się w dolnej części piekarnika. To właśnie dzięki gorącemu powietrzu pieczona potrawa przyrumienia się równomiernie i dokładnie. Dzięki utrzymywaniu stałej temperatury przez cały czas pieczenia, w trybie piekarnika z nawiewem istnieje możliwość równoczesnego pieczenia różnych potraw, pod warunkiem, że ich czasy pieczenia są jednakowe. W trybie tym można wykorzystać trzy półki jednocześnie, patrz rozdział „równoczesne pieczenie na wielu półkach".
Kilka uwag na temat potraw, których przygotowywanie zalecane jest w tym trybie: tryb ten umożliwia uzyskanie doskonałych rezultatów przy pieczeniu dań wymagających zapiekania i dosyć długiego czasu pieczenia, na przykład: lazania, pieczone makarony, risotto, vol-au-vent, itp. Ponadto, dzięki doskonałemu rozkładowi ciepła możliwe jest stosowanie niższych temperatur do przygotowywania pieczeni. Dzięki niższej temperaturze zmniejsza się wysychanie i uzyskuje się bardziej kruche mięso oraz zapobiega się jego kurczeniu. Tryb z nawiewem nadaje się szczególnie dobrze do pieczenia ryb z minimalnym dodatkiem przypraw – pozwala to na zachowanie ich smaku i wyglądu. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również przy duszeniu warzyw, na przykład: kapusty, rzepy, marchewki, cukini, bakłażanów, papryki.
Desery: tryb ten gwarantuje również osiągnięcie wyśmienitych rezultatów przy pieczeniu ciast zakwaszanych, jak na przykład biszkopt, bułeczki do herbaty, croissanty. Tryb z nawiewem może być stosowany do rozmrażania mięsa, ryb i chleba – po ustawieniu temperatury na 80°C – 100°C. Aby rozmrozić bardziej delikatne potrawy, należy ustawić pokrętło termostatu na 50°C bądź zastosować obieg zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0°C.

GÓRNA GRZAŁKA

Pozycja pokrętła wyboru temperatury: między 50°C i Max.
W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Funkcja ta umożliwia przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni pod koniec pieczenia.

GRILL

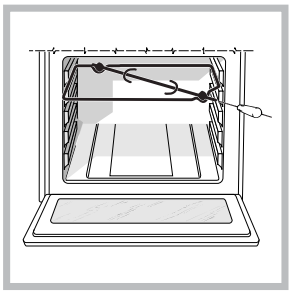
Pozycja pokrętła wyboru temperatury: Max.
W tym trybie, dania pieczone są ciepłem wypromieniowywanym z elektrycznego elementu grzejnego umieszczonego w górnej części piekarnika. Wyjątkowo wysoka temperatura grilla, połączona z jej bezpośrednim działaniem, umożliwia natychmiastowe przyrumienianie powierzchni mięs i pieczeni. Przysmażona powierzchnia pieczeni jest jednocześnie barierą zapobiegającą wysychaniu dania. Funkcja ta pozwala, więc na otrzymywanie soczystych i kruchych

dań mięsnych. Pieczenie w tym trybie zalecane jest przede wszystkim do przygotowywania dań, które wymagają wysokich temperatur na powierzchni, jak na przykład cielęcina lub befsztyki, żeberka, filety, hamburgery, itp. ...

GRILL Z NAWIEWEM

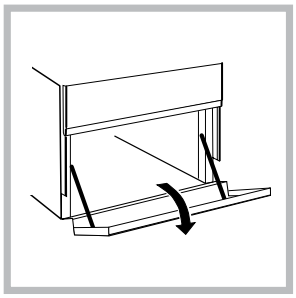
Pozycja pokrętła termostatu: między 50°C i 200°C.
Tryb ten łączy wielokierunkowe promieniowanie cieplne elementów grzejnych z cyrkulacją gorącego powietrza. Połączenie takie zapobiega przypalaniu się powierzchni potraw oraz umożliwia dotarcie energii cieplnej do wnętrza dań. Tryb ten nadaje się doskonale do pieczenia mieszanych – warzywno-mięsnych kebabów, kiełbas, żeberek, kotletów z jagnięcia, kurczaków, przepiórek, itp. Ponadto doskonale piecze tuńczyka, steki z miecznika i nadziewaną mątwę, itp.
! Z funkcji pieczenia: GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach.
! Korzystając z funkcji GÓRNA GRZAŁKA i GRILL kratkę należy umieścić na poziomie 5, a na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz. W przypadku funkcji RUSZT, kratkę należy umieścić na poziomie 2 lub 3 i na poziomie 1 umieścić tacę na kapiący tłuszcz.

Rożen



Z rożna korzysta się w następujący sposób:
1. wsunąć tacę na kapiący tłuszcz w prowadnicę nr 1
2. zamontować rożen w otworze znajdującym się w tylnej środkowej części piekarnika, sprawdzający czy przednie połączenie rożna umieszczone zostało poprawnie w ramce mocującej
3. zdemontować plastikowy uchwyt i uruchomić silnik obracający rożen za pomocą pokrętła wyboru funkcji, ustawiając w pozycji
4. Uruchomić grzałkę grilla pokrętłem termostatu, pozycja Max

Szuflada/schowek kuchni



Pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub schowek (w zależności od modelu) przeznaczone do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Ponadto, w czasie pieczenia mogą być wykorzystywane do trzymania potraw w cieple. Drzwi schowka otwiera się przez lekkie uniesienie i obrócenie ku dołowi.

Uwaga: W szufladzie/schowku nie należy przechowywać rzeczy łatwopalnych.

Wskazówki dotyczące korzystania z elektrycznej płyty grzewczej

Aby uniknąć rozpraszania energii cieplnej i przypalania dań, należy stosować wyłącznie garnki o płaskich dnach, o średnicach nie mniejszych od średnicy płytki. W poniższej tabeli przedstawiono zalecane położenia pokręteł do przygotowywania różnych potraw.

Położenie	Płytka normalna lub szybko nagrzewająca się
0	wyłączona
1	gotowanie warzyw, ryb
2	gotowanie kartofli (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli
3	dalsze gotowanie dużych ilości jedzenia, minestrone
4	pieczenie (średnia intensywność)
5	pieczenie (bardziej intensywne)
6	przyrumienianie i osiąganie temperatury wrzenia w krótkim czasie

Przed pierwszym użyciem elektrycznej płytki grzejnej, należy ją wygrzać przez około 4 minuty w maksymalnej temperaturze bez garnków.

PL

Wskazówki dotyczące pieczenia

Jeżeli zamierzamy piec jednocześnie na więcej niż jednej półce, należy zastosować tryb PIEKARNIK Z NAWIEWEM .

Korzystając z trybu PIEKARNIK Z NAWIEWEM należy mieć poniższe sugestie na uwadze:

- Półka piekarnika ma pięć poziomów. Podczas pieczenia w trybie z nawiewem, do pieczenia wybiera się dwa spośród trzech środkowych poziomów. Poziom najwyższy i najniższy wystawione są na najbardziej bezpośrednie działanie przepływającego w piekarniku gorącego powietrza. Pieczenie na tych poziomach może doprowadzić do spalenia bardziej delikatnych potraw;
- Zasadniczo, dla dań wymagających intensywniejszego pieczenia zalecane jest stosowanie drugiego i czwartego poziomu. Na przykład, podczas równoczesnego przygotowywania pieczeni wraz z innymi potrawami, pieczeń umieszczana jest na drugim poziomie a czwarty poziom przeznaczany jest na dania bardziej delikatne;
- Podczas pieczenia potraw wymagających różnych temperatur pieczenia lub czasów pieczenia, należy ustawić średnią temperaturę dla tych dwóch potraw a danie bardziej delikatne umieścić na czwartym poziomie piekarnika. Jako pierwsze należy wyjąć z piekarnika danie o krótszym czasie pieczenia;
- Podczas pieczenia pizzy na dwóch poziomach, przy temperaturze 220°C i po 15 min. nagrzania piekarnika, pizza pieczona na poziomie nr 4 powinna być pieczona kilka minut dłużej niż z poziomu nr 2.
- Na dolnym poziomie ustawia się tacę a ruszt umieszcza się na poziomie wyższym;

Elektroniczny zegar*

Elektroniczny minutnik pokazuje czas i funkcję odliczania.

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę 0:00) i zacznie migać.
Trzymając wciśnięty przycisk przyciskami **-** i **+** należy ustawić właściwy czas. Przytrzymanie przycisków w pozycji wciśniętej powoduje szybsze przewijanie czasu.

Minutnik

Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upłynięcie ustawionego czasu.
W celu uruchomienia tej funkcji należy wcisnąć przycisk . , na wyświetlaczu pojawi się symbol . Po każdym wciśnięciu przycisku **+** czas będzie się zwiększał o 10 sekund aż do 99 minut i 50 sekund. Dalsze wciskanie tego przycisku będzie zwiększało czas o minutę do osiągnięcia 10 godzin. Wciskanie przycisku **-** powoduje zmniejszanie czasu. Po ustawieniu żądanego czasu rozpocznie się odliczanie. Zakończenie odliczania jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym. Przyciśnięcie dowolnego przycisku powoduje wyłączenie sygnału alarmowego. Przez wciśnięcie przycisku można odczytać czas, wyświetlany symbol . informuje o właczonej funkcji minutnika. Po około 7 sekundach wyświetlacz powróci do pokazywania odliczania.

Kasowanie ustawień

Wcisnąć i przytrzymać przycisk **-** do momentu wyświetlania 0:00.

Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

Po ustawieniu i zatwierdzeniu ustawień zegara, przyciskiem **-** można dokonać regulacji poziomu głośności sygnału alarmowego (3 poziomy).

* Dostępne w niektórych modelach.

Elektroniczny programator

Funkcja ta umożliwia zaprogramowanie piekarnika lub grilla w jeden z następujących sposobów:

- opóźnione rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu
- natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia trwającego określoną ilość czasu
- minutnik

Ustawianie zegara

Po podłączeniu urządzenia do zasilania lub w przypadku przerwy w zasilaniu, zegar zostanie automatycznie skasowany (ustawi się na godzinę 0:00) i zacznie migać.

- przycisnąć jednocześnie przyciski i , a następnie ustawić czas (w ciągu 4 sekund) za pomocą przycisków **-** oraz **+**

  przycisk **+** przesuwa czas do przodu
  przycisk **-** cofa czas

Za każdym razem, gdy konieczne będzie ustawienie zegara należy wykonać czynności opisane powyżej.

Ręczne sterowanie pracą piecyka

Po ustawieniu czasu, programator przełączy się automatycznie w tryb ręcznego sterowania piecykiem (zaświeci się symbol).

Uwaga: Przestawianie piekarnika na sterowania ręczne i automatyczne odbywa się przez jednoczesne naciskanie przycisków i .

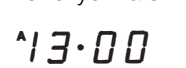
Programowanie piekarnika

Podczas programowania konieczne jest ustawienie czasu trwania pieczenia oraz czasu, kiedy pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że wyświetlacz pokazuje godzinę 10:00.
1. Wybrać odpowiedni tryb pokrętłem trybu piekarnika a pokrętłem termostatu odpowiednią temperaturę (na przykład – piekarnik konwencjonalny, temperatura 200°C);
2. Przycisnąć przycisk a następnie (w ciągu czterech sekund) rozpocząć ustawianie czasu pieczenia, za pomo-

cą przycisków - i +. Załóżmy, że chcemy ustawić czas pieczenia na 30 minut. Na wyświetlaczu pojawi się:

Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się ponownie bieżąca godzina, wraz z symbolem i napisem auto.

3. Przycisnąć przycisk a następnie za pomocą przycisków - i + ustawić godzinę, o której pieczenie ma się zakończyć. Załóżmy, że ma być to godzina 1:00 po południu.



4. Po zwolnieniu przycisku, po około 4 sekundach, na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.

Zapali się litera „A" przypominający, że długość i godzina zakończenia pieczenia zostały zaprogramowane w trybie automatycznym. W ten sposób, piekarnik włączy się automatycznie o 12:30 by po 30 minutach wyłączyć się. Gdy piekarnik jest włączony, na wyświetlaczu, przez cały czas pieczenia, wyświetlany będzie symbol [symbol]. W dowolnej chwili procesu pieczenia można wyświetlić ustawiony czas pieczenia przyciskając przycisk oraz godzinę zakończenia pieczenia – przyciskając przycisk .

Zakończenie ustawionego czasu pieczenia, zostanie zasygnalizowane kilkominutowym sygnałem minutnika; aby go wyłączyć – należy po prostu przycisnąć dowolny przycisk, poza przyciskami - i +.

Jeżeli zaprogramowano wyłącznie długość (punkt 2) czasu pieczenia, piekarnik włączy się od natychmiast.

Minutnik

Minutnik umożliwia odliczanie ustalonego okresu czasu. Funkcja ta nie włącza ani nie wyłącza piekarnika – jedynie sygnalizuje upłynięcie ustawionego czasu.

Po przyciśnięciu przycisku na wyświetlaczu pojawi się:

Następnie, za pomocą przycisków - i + należy ustawić wybrany czas do odliczania.

Po zwolnieniu przycisku, minutnik zacznie odliczanie, a na wyświetlaczu prezentowany będzie bieżący czas.

Po osiągnięciu ustawionego czasu, rozlegnie się sygnał akustyczny, który można wyłączyć przyciskając dowolny z przycisków (poza przyciskami - i +); wtedy znajdujący się do tej pory na wyświetlaczu symbol v zgaśnie

Poprawianie / odwoływanie ustawień

- Wprowadzone dane mogą zostać w dowolnym momencie zmienione, przez przyciśnięcie klawisza - lub + .
- Gdy odwołuje się ustawioną wartość długości pieczenia, dane godziny zakończenia pieczenia zostaną również odwołane i vice versa.
- W trakcie programowania piekarnika, nie można wprowadzić godziny zakończenia pieczenia wcześniejszej od godziny rozpoczęcia pieczenia.

Regulacja głośności sygnału dźwiękowego

Po ustawieniu I zatwierdzeniu ustawień zegara, przyciskiem — można dokonać regulacji poziomu głośności sygnału alarmowego (3 poziomy)

PL

Pieczenie w piekarniku – porady praktyczne

Pozycja pokrętła piekarnika	Rodzaj potrawy	Masa (kg)	Poziom od dołu	Czas wstępnego nagrzewania piekarnika (min.)	Pozycja pokrętła regulatora temperatury	Czas pieczenia (min.)
Pieczenie ciasta	Kruche ciasta	0,5	3	15	180	20-30
	Torty z owocami	1	2/3	15	180	45-50
	Placki ze śliwkami	0,7	3	15	180	40-50
	Biszkopt	0,5	3	15	160	25-30
	Paszteciki (na 2 poziomach)	1,2	2-4	15	200	30-35
	Ciasteczka (na 2 poziomach)	0,6	2-4	15	190	20-25
	Sernik (na 2 poziomach)	0,4	2-4	15	210	15-20
	Ciasto francuskie (na 3 poziomach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 poziomach)	0,7	1-3-5	15	180	20-25
Tryb konwencjonalny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki	-	3	15	180	15-20
	Tartaa	1	3	15	180	30-35
Piekarnik z nawiewem	Pizza (na kilku poziomach)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1,8	3	10	180	30-35
	Tagliatelle zapiekane	1	3	10	180	20-30
	Makaron zapiekany	1	3	10	180	20-30
	Jagnię	1	2-4	10	180	40-45
	Kurczak	1	2	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	50-55
	Kiełczak śródziemnomorski	1,5	2	10	180	55-60
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1+1	2-4	15	200	60-70
	Placek ze śliwkami	1	2	15	170	40-50
	Ciasto francuskie (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 poziomach)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (na 1 poziomie)	0,5	3	10	170	15-20
	Biszkopt (na 2 poziomach)	1	2-4	15	170	20-25
Górna grzałka	Przyrumienienie potraw	–	3/4	15	220	–
Grill	Sola i mątwa	1	4	5	Max	8
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	Max	4
	Dorsz w plastrach	1	4	5	Max	10
	Warzywa z rusztu	1	3-4	5	Max	8-10
	steki z cielęciny	1	4	5	Max	15-20
	kotlety	1,5	4	5	Max	20
	hamburgery	1	3	5	Max	7
	makrela	1	4	5	Max	15-20
	tosty	4 szt.	5	5	Max	5
Grill z nawiewem	Kurczak pieczony	1,5	2	5	200	55-60
	Mątwa nadziewana	1,5	2	5	200	40-45
	Rożno					
	Cielęcina	1,5		5	200	70-80
	Kurczak	1,5		5	200	70-80
	Szaszłyki (niektóre modele)					
	Mięsne	1	–	5	Max	40-45
	Warzywne	0,8	–	5	Max	25-30

Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Środki ostrożności i porady

INDESIT

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Dla bezpieczeństwa podano poniższe zalecenia, których trzeba bezwzględnie przestrzegać.

Ogólne informacje o bezpieczeństwie

- Kuchenka ta zaprojektowana została do użytku domowego i nieprofesjonalnego. Zabrania się modyfikowania jej funkcji oraz parametrów technicznych.
- Instalacja elektryczna kuchenki jest bezpieczna wyłącznie wtedy, gdy została podłączona do skutecznego systemu uziemiającego, spełniającego obowiązujące wymagania bezpieczeństwa.

Poniżej przedstawiono listę potencjalnie niebezpiecznych elementów. Należy zwrócić szczególną uwagę by nie miały do nich dostępu dzieci ani osoby upośledzone:

- wszelkie pokrętła i wyłączniki kuchenki;
- opakowania (torebki, polistyren, gwoździe itp.);
- sama kuchenka zaraz po użyciu – ze względu na jej wysoką temperaturę;
- płyta ceramiczna kuchenki (jeśli występuje w tym modelu) przed i po użyciu – powierzchnia płyty jest gorąca, przez co najmniej pół godziny po jej wyłączeniu;
- nieużywana, odłączona kuchenka (należy zabezpieczyć jej wszystkie potencjalnie niebezpieczne elementy).

Nie wolno:

- dotykać kuchenki wilgotnymi częściami ciała;
- pracować przy kuchni boso;
- ciągnąć za kuchenkę lub za kabel zasilający w celu odłączenia jej od zasilania;
- używać urządzenia w sposób niebezpieczny i / lub niewłaściwy;
- zakrywać szczelin wentylacyjnych i rozpraszających ciepło;
- dopuszczać do kontaktu kabli zasilających drobnych urządzeń elektrycznych z gorącymi częściami kuchenki;
- wystawiać kuchenki na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce);
- używać cieczy łatwopalnych w pobliżu kuchenki;
- używać przejściówek, rozgałęziaczy i / lub przedłużaczy;
- używać niestabilnych lub zdeformowanych naczyń / garnków;
- Zawsze należy naczynie ustawiać centrycznie nad palnikiem;
- włączać elektrycznych elementów grzejnych (o ile kuchenka jest w niewyposażona), jeśli znajdują się na nich elementy plastikowe lub folia aluminiowa;
- zamykać szklanej pokrywy kuchenki (o ile kuchenka jest w nią wyposażona), gdy palniki lub płytki elektryczne nie zdążyły wystygnąć;
- podejmować prób naprawy lub instalacji kuchenki bez pomocy osób wykwalifikowanych.

Polecamy Państwu stosowanie się do poniższych zaleceń:

- kuchenki należy używać wyłącznie do pieczenia jedzenia, należy unikać innych zastosowań (np.ogrzewania pomieszczen).
- sprawdzić stan kuchenki po jej rozpakowaniu
- odłączać kuchenkę od zasilanie, gdy nie działa ona prawidłowo lub za każdym razem, przed przystąpieniem do jej czyszczenia lub wykonywania wszelkich czynności konserwacyjnych
- gdy kuchenka nie jest używana przez dłuższy okres czasu należy odłączyć zasilanie i zakręcić kurek gazu (jeżeli jest ona w taki wyposażona);
- jeżeli płyta ceramiczna pęknie – odłączyć kuchenkę od instalacji elektrycznej
- gdy kuchenka nie jest używana sprawdzać czy pokrętła ustawione są w pozycji „ ● ”
- jeśli podejmą państwo decyzję o zaprzestaniu korzystania z kuchenki, po odłączeniu jej od zasilania należy odciąć kabel sieciowy
- producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkie zniszczenia, które mogą powstać w wyniku niewłaściwej instalacji lub niewłaściwego i nierozsądnego użytkowania kuchenki.

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

- Pozbywanie się materiałów opakowaniowych: przestrzegać miejscowych przepisów, co pozwoli na ponowne wykorzystanie opakowań
- Pozbywanie się starej kuchni: przed oddaniem urządzenia na złom, należy odciąć kabel sieciowy.

Pozbywanie się starych urządzeń elektrycznych

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Oszczędzanie energii i ochrona środowiska

- W celu redukcji kosztów zalecamy do korzystania z piekarnika w późnych godzinach popołudniowych lub rannych.
- Z funkcji GÓRNA GRZAŁKA, GRILL i RUSZT należy korzystać przy zamkniętych drzwiczkach. Dzięki temu osiągamy lepsze rezultaty pieczenia i oszczędzamy energię elektryczną (ok. 10%).
- Należy regularnie kontrolować stan uszczelek, usuwać wszelkie zanieczyszczenia, które mogą powodować niedokładne przyleganie drzwi i utratę ciepła.

Konserwacja i czyszczenie

PL

Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie do gotowania, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.

Wyłączanie urządzenia

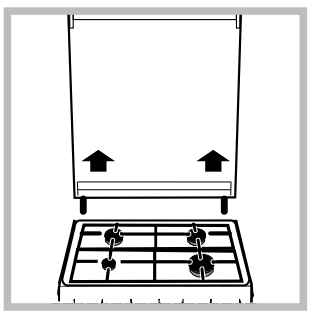
Przed przystąpieniem do czyszczenia lub innych prac konserwacyjnych należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, za pomocą głównego wyłącznika lub wyjmując wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.

Czyszczenie

Aby zapewnić długą żywotność kuchenki należy ją regularnie czyścić pamiętając, że:
! Do czyszczenia kuchenki zabrania się stosowania urządzeń czyszczących parą

- Części emaliowane należy czyścić ciepłą wodą. Nie wolno stosować proszków ściernych ani substancji żrących, które mogłyby zniszczyć wygląd tych elementów;
- Części palników, które mogą zostać zdemontowane należy możliwie często myć w ciepłej wodzie z mydłem, zwracając przy tym uwagę czy usuwane są zapieczone na nich pozostałości;
- W kuchenkach z automatyczną zapalniczką należy często i starannie czyścić końcówkę urządzenia zapłonowego, zwracając przy tym uwagę na to czy nie są zatkane otwory na gaz;
- Jeśli elementy ze stali nierdzewnej przez dłuższy czas będą wchodzić w kontakt z wodą o dużym stężeniu wapnia lub zawierającą detergenty (bogate w fosfor) mogą się one pokryć nalotem. Aby temu zapobiec części te należy dobrze spłukać wodą a następnie wysuszyć. Dobrą praktyką jest również natychmiastowe usuwanie wszelkich rozlanych płynów i potraw;

Demontaż górnej pokrywy



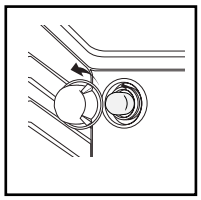
Pokrywę kuchni można w łatwy sposób zdjąć. Trzymając oburącz należy ją tylko lekko unieść do góry.
! Nie zamykać pokrywy, zanim nie zostaną zgaszone palniki.
! Przed otworzeniem pokrywy należy usunąć z niej ewentualne nieczystości, w szczególności ciekłe.

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

- wyłączyć zasilanie kuchenki, przekręcając przycisk wyłącznika sieciowego lub wyjmując wtyczkę z kontaktu (o ile jest dostępna)
- odkręcić szklaną osłonę uchwytu lampki;
- odkręcić lampkę i wymienić żarówkę – musi to być żarówka wysoko-temperaturowa (300°C) o następujących parametrach:

– Napięcie: 230 V
– moc : 25 W
– gwint: E14

- zamontować szklaną osłonę i przyłączyć kuchenkę do zasilania



Smarowanie zaworów gazu

Po pewnym czasie korzystania z kuchenki zawory gazu mogą zabrudzić się. Przejawem tego będą trudności w ich obracaniu lub ich zaklejanie się. W takiej sytuacji konieczna jest wymiana na nowy.

Uwaga: Czynność ta może być wykonana jedynie przez technika z odpowiednimi uprawnieniami, autoryzowanego przez producenta.

Serwis

W następujących przypadkach należy wezwać osobę wykwalifikowaną:

- w celu zainstalowania kuchenki (zgodnie z zaleceniami producenta)
- w wypadku powstania wątpliwości, co do poprawnego działania kuchenki
- w celu wymiany gniazdka sieciowego, gdy nie pasuje ono do wtyczki kuchenki

W następujących przypadkach należy skonsultować się z autoryzowanym przez producenta punktem serwisowym:

- w przypadku wątpliwości, co do stanu kuchenki po jej rozpakowaniu
- w przypadku zniszczenia kabla zasilającego lub konieczności jego wymiany
- jeżeli kuchenka zepsuje się lub działa nieprawidłowo – zażądać oryginalnych części zamiennych
- w przypadku pęknięcia płyty ceramicznej

Jeśli pomimo przeprowadzanych kontroli kuchenka nadal nie działa poprawnie a jej wadliwe działanie utrzymuje się należy skontaktować się z Punktem Obsługi Klienta firmy Indesit Company Polska Sp. z o.o. (tel.: **801332211**) podając informacje o:

- rodzaju problemu
- nazwie skrótowej określającej model kuchenki (Mod...), którą podano w karcie gwarancyjnej.